Perdiz poele con salsa de uvas y guarnición de hongos salteados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cognac: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Fondo claro de ave: 100 cc
Puerros: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Perdices: 4 Unidades

Opcional

Hongos shiitake:

Salsa de uvas

Cebolla: 1 Unidad
Uvas Rojas: 200 g
Vino rosado: 300 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Fondo claro de ave: 200 cc

Preparación de la Receta

- Bride la perdiz con hilo de algodón.
- Corte la *cebolla* y los puerros en cubos regulares.
- En una sartén a fuego bajo con aceite de oliva selle la perdiz.
- Incorpore las verduras y rehogue.
- Flambee con el Cognac y deje evaporar el alcohol.
- Vierta el fondo claro de ave
- Condimente con sal, pimienta.
- Tape la sartén con papel aluminio y termine la cocción el horno a 160º C durante 20 minutos.
- Rocíe la perdiz con sus jugos durante la cocción.

Salsa de uvas

- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Pele las uvas y despepite
- En una *cacerola* reduzca el vino con la *cebolla*.
- Incorpore las uvas y el fondo claro de ave continúe la reducción a 3/4 partes de su volumen inicial.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva la perdiz en un plato con la salsa.
- Acompañe con **hongos** salteados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/perdiz-poele-con-salsa-de-uvas-y-guarnicion-de-hongos-salteados